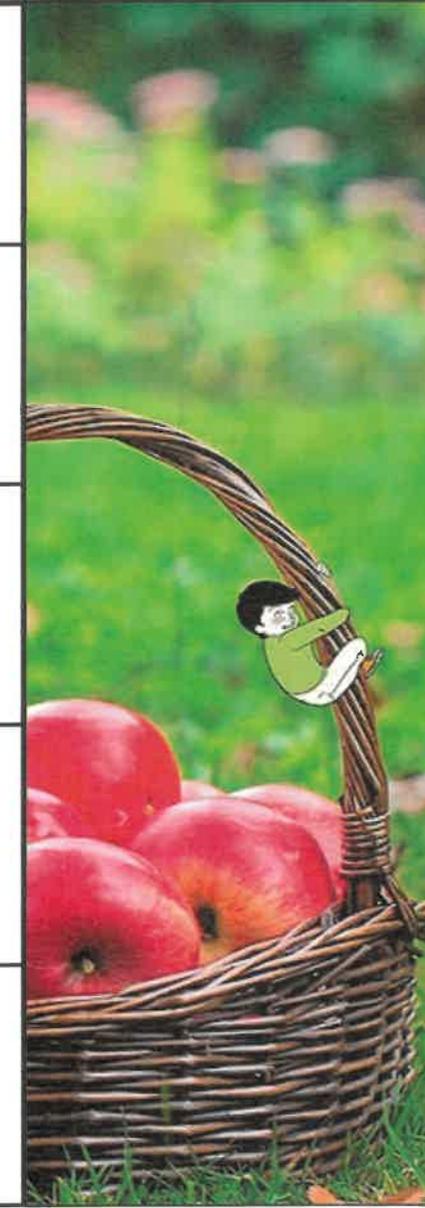


ECOLE COUX
Du 06/05/2024 au 10/05/2024

Menu



Lundi	<p>Salade de coquillettes Bio, tomates et maïs Bio - Vinaigrette Boulettes au veau - Sauce au jus /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Chou fleur CE2 Béchamel Le rond HVE de la ferme des Ayguees (régional) Crème dessert à la vanille</p>
Mardi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette Pavé de merlu MSC - Sauce provençale Semoule Bio Petit moulé ail et fines herbes Éclair au chocolat</p>
Mercredi	
Jeu	Ascension
Vendredi	Pont de l'Ascension



ECOLE COUX
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu

	Lundi	<p>Salade verte - Vinaigrette balsamique Sauté de porc (régional)   - Sauce moutarde /Boulettes végétariennes - Sauce moutarde Pommes de terre noisette - Sauce ketchup Yaourt vanille Bio  Pomme Bio </p>	
	Mardi	<p>Radis rose - , beurre Omelette Bio du chef au fromage (oeuf Bio)  Mélange de lentilles Bio et carottes  Cantal AOP  Flan nappé caramel</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade façon Kachumbarri - Vinaigrette au citron Emincé de cuisse de poulet  - Sauce façon yassa /Galette végétarienne - Sauce façon yassa Riz IGP à la sénégalaise  Verre de lait Bio  Gâteau à l'ananas du chef </p>	
	Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de colin lieu MSC tomaté au four  Mélange de blé et ratatouille Camembert Bio  Banane Bio </p>	